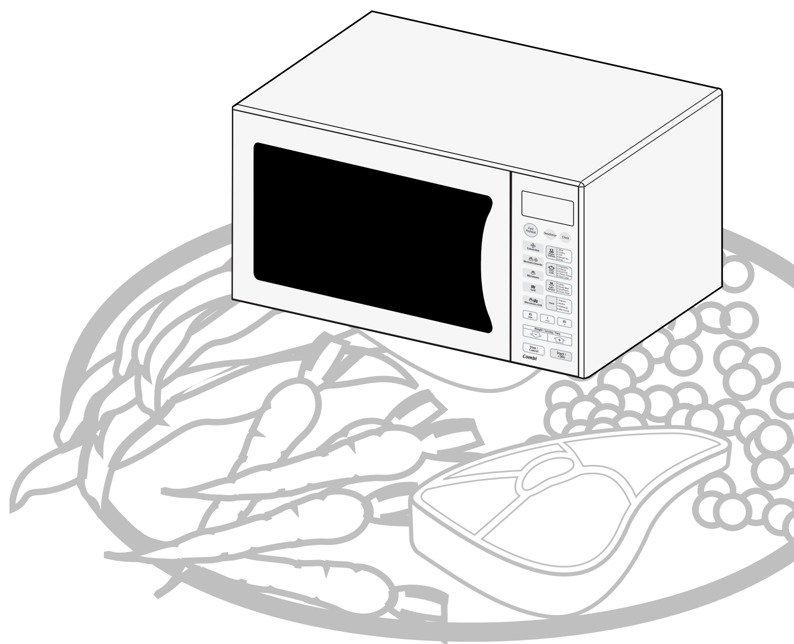
LÒ VI SÓNG

Hướng dẫn sử dụng và Hướng dẫn nấu

CE1031 / CE1031A
CE1031AT

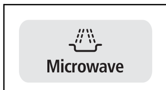


Mã số: DE68-03408D

Hướng dẫn sử dụng "nhanh" lò vi sóng

VI

Tôi muốn nấu thức ăn



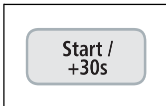
1. Đặt thức ăn vào lò.
   Nhấn nút **Vi sóng (Microwave)**( ).



2. Nhấn nút **Vi sóng (Microwave)**( ) cho đến khi mức công suất tương ứng được hiển thị.

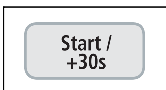


3. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút tương ứng **10 phút (10 min), 1 phút (1min)** và **10 giây (10s)**.



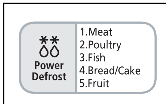
4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả: Bắt đầu nấu
   ◆ Khi nấu xong, lò sẽ kêu bíp và thời gian "0" sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

Tôi muốn tăng thời gian nấu 30 giây nữa.

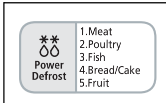


Để thức ăn trong lò.
Nhấn nút **+ 30 giây (+30s)** một hoặc vài lần, mỗi lần sẽ thêm 30 giây cho đến khi đạt yêu cầu.

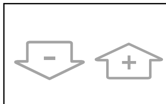
Tôi muốn rã đông thức ăn



1. Đặt thức ăn đông vào lò.
   Nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)**( ).



2. Chọn loại thức ăn bằng cách nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)**( ), cho đến khi hiển thị loại phù hợp.



3. Chọn trọng lượng thức ăn bằng cách nhấn nút (**+**) và (**—**) theo yêu cầu.

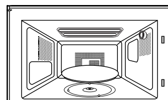


4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả: Bắt đầu rã đông
   ◆ Khi nấu xong, lò sẽ kêu bíp và thời gian "0" sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

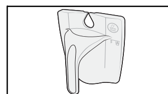
Sử dụng chức năng làm sạch bằng hơi nước (CE1031A / CE1031AT)

Hơi nước từ hệ thống làm sạch của lò sẽ thấm ướt bề mặt khoang lò. Sau khi sử dụng chức năng này, bạn sẽ dễ dàng lau chùi khoang lò.

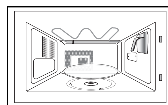
* Chỉ sử dụng chức năng này khi lò nguội hoàn toàn (nhiệt độ phòng).
* Chỉ sử dụng nước sạch, không cần dùng nước lọc.
* Sẽ tốt hơn nếu sử dụng thêm chức năng khử mùi sau khi làm sạch lò.
* Nếu cửa lò mở khi làm sạch, lỗi "E - 47" sẽ xuất hiện.
(Nước trong lò có thể rất nóng do sử dụng chức năng làm sạch bằng hơi nước.)



1. Mở cửa lò.

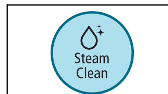


2. Đổ nước vào bát theo vạch mức bên trong bát nước.
   (Vạch này khoảng 30ml.)

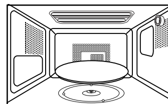


3. Đặt bát nước vào vị trí bên phải lò

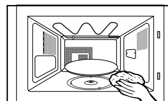
4. Đóng cửa lò.



5. Nhấn nút **Làm sạch bằng hơi nước (Steam clean)**( ).
   (Đèn nhấp nháy trong khi làm sạch lò.)



6. Mở cửa lò.



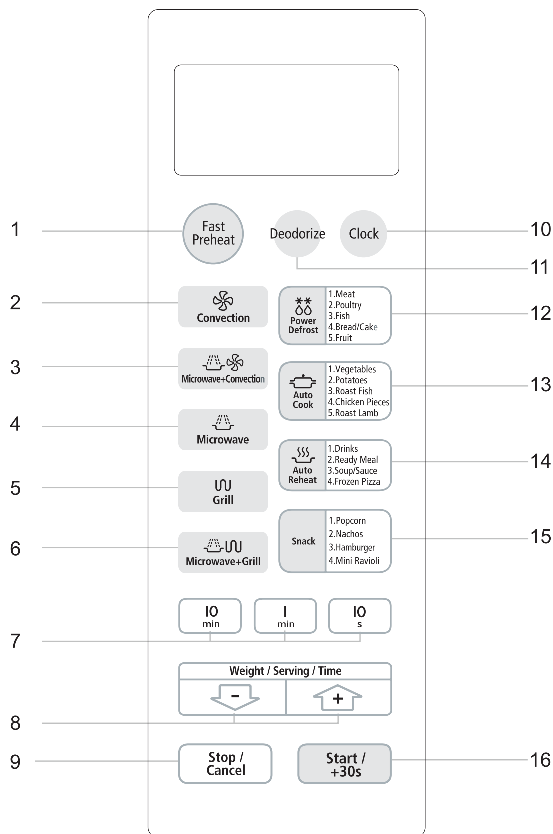
7. Lau sạch khoang lò bằng khăn khô.
   Nhấc đĩa xoay và rế ra ngoài bằng giấy thấm.

Cảnh báo!

- Bát nước chỉ sử dụng khi đang ở chế độ "**Làm sạch bằng hơi nước (Steam Clean)**".
- Khi nấu thức ăn khô, phải lấy bát nước ra ngoài, vì nó sẽ gây hư hỏng và cháy lò.

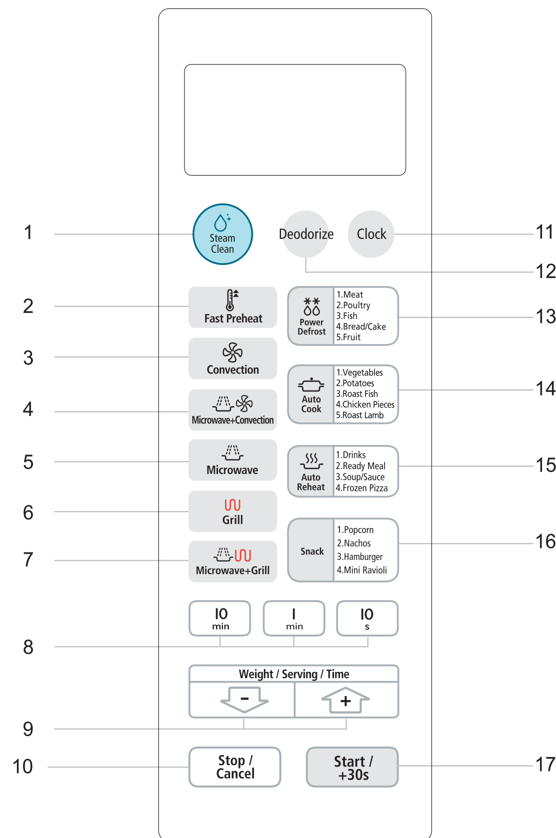
Bảng điều khiển

Dòng máy : CE1031



1. NÚT TỰ ĐỘNG LÀM NÓNG LÒ NHANH (AUTO FAST PREHEAT SELECTION)
2. NÚT ĐỐI LƯU (CONVECTION)
3. NÚT VI SÓNG+ĐỐI LƯU (MICROWAVE+CONVECTION)
4. NÚT VI SÓNG (MICROWAVE)
5. NÚT NƯỚNG (GRILL)
6. NÚT VI SÓNG+NƯỚNG (MICROWAVE+GRILL)
7. NÚT CHỈNH THỜI GIAN (TIME SETTING)
8. NÚT TĂNG/ GIẢM (UP/ DOWN) (Trọng lượng/Loại/Thời gian)
9. NÚT DỪNG / HỦY BỎ (STOP / CANCEL)
10. NÚT CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ (CLOCK SETTING)
11. NÚT KHỬ MÙI (DEODORIZE)
12. NÚT RÃ ĐÔNG (POWER DEFROST)
13. NÚT NẤU TỰ ĐỘNG (AUTO COOK FEATURE)
14. NÚT HÂM NÓNG TỰ ĐỘNG (AUTO REHEAT FEATURE)
15. NÚT RANG/ GIÒN (JUNIOR/ SNACK FEATURE)
16. NÚT BẮT ĐẦU (START) / +30 GIÂY (+30S)

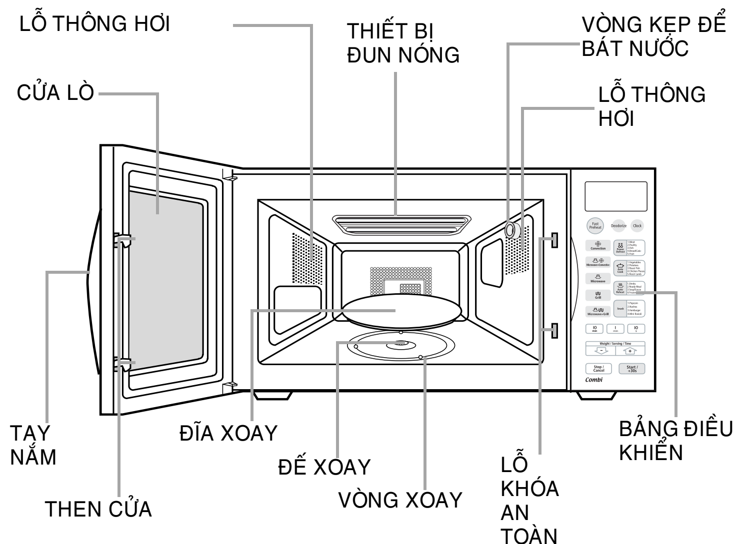
Dòng máy : CE1031A / CE1031AT



1. NÚT LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC (STEAM CLEAN)
2. NÚT TỰ ĐỘNG LÀM NÓNG LÒ NHANH (AUTO FAST PREHEAT SELECTION)
3. NÚT ĐỐI LƯU (CONVECTION)
4. NÚT VI SÓNG+ĐỐI LƯU (MICROWAVE+CONVECTION)
5. NÚT VI SÓNG (MICROWAVE)
6. NÚT NƯỚNG (GRILL)
7. NÚT VI SÓNG+NƯỚNG (MICROWAVE+GRILL)
8. NÚT CHỈNH THỜI GIAN (TIME SETTING)
9. NÚT TĂNG/ GIẢM (UP/ DOWN) (Trọng lượng/Loại/Thời gian)
10. NÚT DỪNG / HỦY BỎ (STOP / CANCEL)
11. NÚT CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ (CLOCK SETTING)
12. NÚT KHỬ MÙI (DEODORIZE)
13. NÚT RÃ ĐÔNG (POWER DEFROST)
14. NÚT NẤU TỰ ĐỘNG (AUTO COOK FEATURE)
15. NÚT HÂM NÓNG TỰ ĐỘNG (AUTO REHEAT FEATURE)
16. NÚT RANG/ GIÒN (JUNIOR/ SNACK FEATURE)
17. NÚT BẮT ĐẦU (START) / +30 GIÂY (+30S)

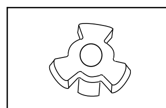
VI

Lò

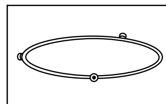


Phụ kiện

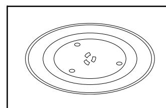
Tùy vào dòng máy mà bạn mua, sẽ có một số loại phụ kiện phù hợp sử dụng được theo nhiều cách khác nhau.



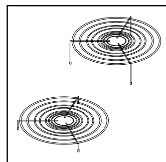
1. **Đế xoay**, được đặt vừa khít vào trục quay ở đáy lò.
   Mục đích: Đế xoay sẽ làm quay đĩa xoay.



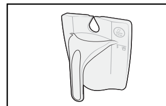
2. **Vòng xoay**, được đặt ở giữa tâm lò.
   Mục đích: Vòng xoay sẽ đỡ đĩa xoay.



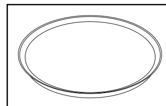
3. **Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay và tâm nằm trên đế xoay.
   Mục đích: Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; dễ dàng lấy ra để lau chùi.



4. **Rế kim loại** (Rế trên, Rế dưới), được đặt trên đĩa xoay.
   Mục đích: Rế kim loại có thể được dùng để nấu hai đĩa thức ăn cùng một lúc. Có thể đặt một đĩa nhỏ lên đĩa xoay và đĩa khác đặt trên rế. **Rế kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng, đối lưu và kết hợp**.



5. **Bát nước sạch,** được đặt bên phải ở trong lò (chỉ có ở dòng máy CE1031A / CE1031AT)
   Mục đích: Bát nước được dùng để làm sạch bằng hơi nước.



6. **Đĩa chống dính**, được đặt trên đĩa xoay. (chỉ có ở dòng máy CE1031AT)
   Mục đích: Đĩa chống dính dùng để làm vàng mặt thức ăn khi sử dụng chế độ nấu vi sóng hoặc kết hợp nướng và để giữ giòn cho bột bánh hay pizza.

Sử dụng sách hướng dẫn này

Cảm ơn bạn đã mua lò vi sóng SAMSUNG. Sách hướng dẫn này cung cấp nhiều thông tin hữu ích về lò vi sóng mà bạn mới mua:

- ***Lưu ý an toàn***
- ***Phụ kiện và đồ dùng nấu ăn***
- ***Mẹo sử dụng lò***

Ngay bên trong bìa sách, bạn sẽ tìm thấy phần hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng, giải thích ba chức năng nấu nướng cơ bản:

- ***Nấu nướng (chế độ vi sóng)***
- ***Rã đông***
- ***Tăng thêm thời gian mỗi lần 30 giây, nếu đĩa thức ăn chưa chín hẳn hoặc cần hâm nóng lại***

Ở cuối cuốn sách, bạn sẽ thấy hình vẽ minh họa lò vi sóng, quan trọng hơn là bảng điều khiển, nó giúp bạn tìm thấy các nút chức năng dễ dàng hơn.
Hình vẽ minh họa sẽ giới thiệu từng bước sử dụng các ký hiệu chức năng khác nhau.




Điểm quan trọng **Điểm ghi chú**

CẨN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC

Nếu bạn không tuân thủ đúng các lưu ý an toàn sau đây có thể sẽ bị tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức.

(a) Trong mọi trường hợp, không được nấu nướng khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (then cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào lỗ khóa an toàn.

(b) Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và cửa trước, không để cho thức ăn hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước, sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

(c) Không được sử dụng lò nếu có hư hỏng cho đến khi được nhân viên kỹ thuật có đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều tối quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:
(1) Cửa lò (vênh)
(2) Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)
(3) Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

(d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hay điều chỉnh lò, ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Lưu ý an toàn

VI

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG
ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ XEM SAU NÀY.
Trước khi nấu thức ăn khô hoặc nước trong lò vi sóng, phải kiểm tra các lưu ý an toàn sau đây.

- Chỉ sử dụng với những đồ dùng thích hợp cho lò vi sóng;
  KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất kỳ đồ đựng kim loại nào; bát đĩa có viền mạ vàng hay bạc, xiên, nĩa v.v...
  Tháo bỏ dây buộc bằng kim loại ra khỏi bao giấy hay bao nhựa.

Lý do: Có thể phát sinh hồ quang hoặc tia lửa điện làm hỏng lò.

- Khi làm nóng thức ăn trong bao giấy hoặc bao nhựa, phải lưu ý đến lò vì có thể có khả năng phát cháy;
  Không được sử dụng lò để sấy khô sách báo hoặc quần áo
- Nếu phát hiện khói, hãy tắt công tắc hoặc rút phích điện và giữ nắp ở trạng thái đóng để dập tắt lửa;
- Sử dụng vi sóng để làm nóng đồ uống có thể dẫn đến hiện tượng sôi tràn, vì vậy cần chú ý khi chạm vào lon đựng; Để phòng ngừa tình trạng này.
  LUÔN LUÔN để thời gian chờ tối thiểu 20 giây sau khi tắt lò để nhiệt độ tự cân bằng.
  Khuấy trong khi làm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi làm nóng.
  Trong trường hợp bị bỏng, hãy làm theo hướng dẫn SƠ CỨU sau đây:
  Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
  Đắp bằng vải sạch và khô.
  Không xoa kem, dầu hoặc mỹ phẩm lỏng.
- **KHÔNG** để thức ăn đầy tràn và chỉ dùng các loại chén bát đựng có miệng rộng hơn đáy để tránh nước sôi tràn. Bình cổ hẹp có thể bị nổ nếu quá nóng.
  KHÔNG làm nóng bình sữa trẻ em khi còn đậy nắp, vì có thể bị nổ nếu quá nóng.
- Sữa hoặc thức ăn trong bình trẻ em phải được khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để tránh bị bỏng;
- Trứng sống nguyên vỏ hoặc trứng đã luộc chín không nên làm nóng trong lò vi sóng vì có thể bị nổ, ngay cả sau khi tắt lò;
  Cũng không được làm nóng các loại chai lọ, bình chứa kín khí hoặc chân không, củ quả có vỏ cứng, cà chua v.v...
- Thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch mảng bám thức ăn bên trong lò;
- Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có khả năng dẫn đến tình trạng nguy hiểm;
- **KHÔNG** bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể bị cháy do hơi nóng thoát ra từ trong lò.
  Lò có thể quá nóng và tự động tắt. Lò sẽ ngừng hoạt động cho đến khi đủ nguội.
- **LUÔN LUÔN** sử dụng găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò để tránh bị bỏng.
- **KHÔNG** chạm vào bộ phận phát nhiệt hoặc thành trong của lò cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Lưu ý an toàn (tiếp theo)

VI

- Không để cáp điện hoặc phích cắm trong nước, giữ cho cáp điện cách xa bề mặt nóng.
  Không sử dụng lò khi cáp điện hoặc ổ cắm bị hư hỏng.
- Đứng cách xa lò với khoảng cách một cánh tay khi mở cửa lò.

Lý do: Khí nóng hoặc hơi nước trong lò có thể gây bỏng.

- Bạn có thể nghe thấy tiếng lách tách trong khi sử dụng lò (đặc biệt là khi rã đông).

Lý do: Âm thanh này là bình thường khi công suất điện năng thay đổi.

- **KHÔNG** vận hành lò khi không có thức ăn bên trong. Điện có thể tự động ngắt để đảm bảo an toàn. Bạn có thể vận hành bình thường trở lại sau 30 phút.
  Tốt nhất là luôn để một ly thủy tinh đầy nước bên trong lò. Nước sẽ hấp thu năng lượng vi sóng nếu lò tự khởi động một cách bất thường.

QUAN TRỌNG

- Trẻ em **KHÔNG** được sử dụng hoặc chơi đùa với lò. Không được để trẻ đến gần lò khi đang sử dụng mà không chú ý đến chúng. Các vật phẩm hấp dẫn trẻ nhỏ không được cất trong lò hoặc để trên lò.
- Lò không thích hợp cho người (kể cả trẻ em) có dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ phi do người chịu trách nhiệm về an toàn cho họ giám sát và huấn luyện.
- Trẻ em phải được giám sát đảm bảo chúng không chơi đùa với lò.
- Khi lò đang nóng lên. Phải cẩn thận tránh chạm vào thiết bị đun nóng bên trong lò.
- **KHÔNG** sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc giẻ kim loại để lau chùi nắp kính vì có thể làm trầy xước, làm mờ mặt kính. (Nếu lò có nắp kính)

CẢNH BÁO:

Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng sử dụng lò cho đến khi được người có đủ chuyên môn sửa chữa xong.

CẢNH BÁO:

Rất nguy hiểm cho những ai không có chuyên môn sửa chữa hoặc tu sửa lò liên quan đến việc tháo vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

CẢNH BÁO:

Không được làm nóng nước và các loại thức ăn khác trong bình đậy kín nút vì có thể bị nổ.

CẢNH BÁO:

Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không phải trông chừng khi đã chỉ dẫn đầy đủ để trẻ em có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được sự nguy hiểm nếu sử dụng sai.

CẢNH BÁO:

Khi sử dụng lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em thao tác dưới sự trông chừng của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

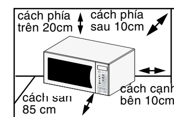
CẢNH BÁO:

Các bộ phận tiếp xúc được có thể nóng khi vận hành. Trẻ em tránh xa khi lò đang hoạt động.

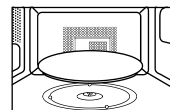
- Không đặt lò vào trong ngăn tủ
- Vì lý do an toàn, không được làm sạch lò bằng cách xịt hơi nước hoặc vòi nước.

Lắp đặt lò vi sóng

Đặt lò trên bề mặt bằng phẳng cách sàn nhà 85cm. Mặt bằng phải đủ cứng để chịu được trọng lượng của lò.



1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.



2. Tháo vỏ bọc bên trong lò.
   Lắp đặt vòng xoay và đĩa xoay.
   Kiểm tra đảm bảo đĩa xoay nhẹ nhàng.
3. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.



Nếu cáp nguồn bị hư hỏng, phải thay thế bằng loại cáp chuyên dụng hoặc hệ cáp của nhà sản xuất hoặc đại lý phân phối.
Để đảm bảo an toàn điện, sử dụng ổ cắm 3 chân, 230V, 50Hz, AC có nối đất. Nếu cáp dẫn của lò bị hư hỏng, phải thay thế bằng cáp chuyên dụng mới.



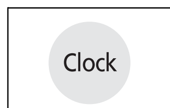
Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu cổ điển hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

Cài đặt thời gian

Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Thời gian có thể hiển thị theo chế độ 12 giờ hay 24 giờ. Bạn phải cài đặt đồng hồ:

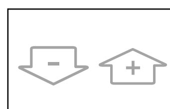
- ***Khi lắp đặt lò lần đầu***
- ***Sau khi mất nguồn điện***

✉ Không được quên cài đặt lại đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông.

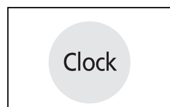


1. **Để hiển thị giờ theo...** — **Nhấn nút Đồng hồ (Clock)...**

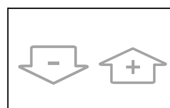
Để hiển thị giờ theo...	Nhấn nút Đồng hồ (Clock)...
Chế độ 12 giờ	Một lần
Chế độ 24 giờ	Hai lần



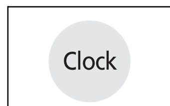
2. Nhấn nút (+) và (—).



3. Nhấn nút **Đồng hồ (Clock)**.



4. Nhấn nút (+) và (—) để cài đặt phút.



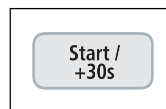
5. Khi thời gian đã hiển thị đúng, nhấn nút **Đồng hồ (Clock)** để khởi động đồng hồ.
   Kết quả: Thời gian hiển thị cả khi bạn không sử dụng lò.

Kiểm tra hoạt động bình thường của lò

Quy trình đơn giản sau đây cho phép bạn thường xuyên kiểm tra hoạt động bình thường của lò. Nếu bạn không chắc chắn, hãy xem phần "Làm gì khi nghi ngờ hoặc chắc chắn lò vi sóng bị hư hỏng" ở trang kế tiếp.

 Lò phải được cắm vào ổ cắm điện gắn tường. Đĩa xoay phải được đặt đúng vị trí. Nếu sử dụng mức công suất ngoài phạm vi cho phép (100% - 900 W), nước sẽ sôi lâu hơn.

Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm bên phải cửa lò. Đặt một ly nước trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



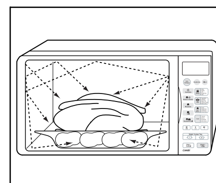
Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** và cài đặt thời gian đến 4 hoặc 5 phút, bằng cách nhấn nút **Bắt đầu (Start)** với số lần tương ứng.
Kết quả: Lò sẽ làm nóng nước sau 4 hoặc 5 phút. Nước sẽ sôi.

Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng

Vi sóng là sóng điện từ có tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thức ăn mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.
Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

- ***Rã đông***
- ***Hâm nóng***
- ***Nấu nướng***

Nguyên tắc nấu



1. Vi sóng phát sinh do các hạt điện từ phản xạ bên trong khoang lò và được phân phối đồng đều khi thức ăn nằm trên đĩa xoay. Thức ăn được nấu chính đều.
2. Vi sóng được thức ăn hấp thu đến chiều sâu khoảng 1 inch (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuếch tán vào bên trong thức ăn.
3. Thời gian nấu dao động tùy loại dụng cụ đựng và đặc tính của thức ăn:
   - Số lượng và độ chặt
   - Hàm lượng nước
   - Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

 Do phần giữa của thức ăn được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thức ăn ra khỏi lò. Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:

- Nấu chính đều thức ăn đến phần giữa
- Nhiệt độ thức ăn đồng đều

Làm gì khi nghi ngờ hoặc chắc chắn lò vi sóng bị hư hỏng

VI

Để làm quen với một thiết bị mới luôn đòi hỏi một ít thời gian. Nếu bạn gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết, sẽ tiết kiệm được thời gian và phiền hà khi phải gọi dịch vụ.

◆ Các hiện tượng sau đây là bình thường.
- Ngưng tụ hơi nước trong lò
- Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò
- Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò
- Hơi nước thoát ra từ cửa lò hoặc lỗ thông hơi

◆ Thức ăn hoàn toàn không được nấu nướng
- Bạn đã cài đặt thời gian đúng và nhấn nút **Bắt đầu (Start)**(◇) chưa?
- Cửa lò đã đóng chưa?
- Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao.

◆ Thức ăn được nấu quá chín hoặc quá sống
- Đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thức ăn đó hay chưa?
- Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?

◆ Có tia lửa điện hay tiếng tách bên trong lò (hồ quang điện)
- Bạn có sử dụng đĩa có viền kim loại hay không?
- Bạn để quên muỗng nĩa hoặc đồ dùng khác bằng kim loại trong lò hay không?
- Mặt trong của lò có còn bọc giấy nhôm hay không?

◆ Lò gây nhiễu sóng cho đài hoặc tivi
- Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi và đài khi lò hoạt động. Điều này là bình thường.
  - * Giải pháp: Lắp đặt lò cách xa ăng ten tivi hoặc đài.
- Nếu nhiễu được bộ vi xử lý của lò phát hiện được, phải cài đặt lại thời gian.
  - * Giải pháp: Rút phích cắm điện rồi cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

◆ Xuất hiện thông báo lỗi “E - 24"
- Thông báo lỗi "E - 24" tự động xuất hiện khi lò quá nóng. Khi xuất hiện lỗi "E - 24", bạn hãy nhấn và giữ nút "Ngừng/Hủy bỏ (Stop/Cancel)" để kích hoạt chế độ nạp khởi động.

***Nếu những hướng dẫn trên đây không giúp bạn giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Samsung gần nhất.
Và vui lòng thu thập những thông tin sau:***
- ***Dòng máy và số sêri, thường được in trên mặt sau của lò***
- ***Chi tiết bảo hành sản phẩm***
- ***Mô tả rõ ràng sự cố gặp phải***

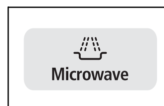
Sau đó gọi cho người bán hàng địa phương hoặc trung tâm bảo hành SAMSUNG.

Nấu nướng/Hâm nóng

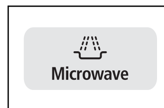
Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thức ăn.

* LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.

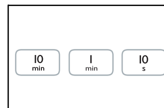
Mở cửa lò. Đặt thức ăn vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò. Không vận hành lò khi trong lò đang để trống.



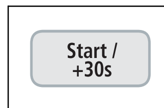
1. Nhấn nút **Vi sóng (Microwave)**( ).
   Kết quả: Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:
   (chế độ vi sóng)



2. Lựa chọn mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút **Vi sóng (Microwave)**( ) nhiều lần cho đến khi hiển thị mức yêu cầu. Xem chi tiết trong bảng thông số mức công suất.



3. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút (10min), 1 phút (1min)** và **10 giây (10s)**.
   Kết quả: Thời gian nấu sẽ hiển thị.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Quá trình nấu được bắt đầu, và khi nó kết thúc thì:
   ☛ Lò sẽ kêu bíp và thời gian “0” sẽ nhấp nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

☒ Nếu bạn muốn biết mức công suất hiện tại trong khoang lò, hãy nhấn nút **Vi sóng (Microwave)**( ) một lần. Nếu bạn muốn thay đổi mức công suất trong khi nấu, hãy nhấn nút **Vi sóng (Microwave)**( ) hai hoặc nhiều lần cho đến khi đặt mức công suất yêu cầu.

Nấu nhanh:

☒ Nếu bạn muốn làm nóng một đĩa thức ăn trong thời gian ngắn với mức công suất cao nhất (900W), đơn giản bạn chỉ cần nhấn nút **Bắt đầu (Start)** một lần cho mỗi lần 30 giây. Lò sẽ khởi động nấu ngay lập tức.

Các mức công suất và thời gian

Chức năng công suất cho phép bạn lựa chọn mức công suất phù hợp và thời gian cần thiết để nấu nướng hoặc hâm nóng thức ăn tùy theo loại và số lượng. Bạn có thể lựa chọn giữa sáu mức công suất.

Mức công suất	Tỷ lệ phần trăm	Điện năng
CAO	100 %	900 W
CAO VỪA	67 %	600 W
VỪA	50 %	450 W
THẤP VỪA	33 %	300 W
RÃ ĐÔNG	20 %	180 W
THẤP	11 %	100 W

Thời gian nấu theo công thức chế biến và theo sách hướng dẫn này tương ứng với từng mức công suất được hiển thị.

Nếu bạn lựa chọn một...	Thì thời gian nấu sẽ phải...
Mức công suất cao	Giảm
Mức công suất thấp	Tăng

Ngừng quá trình nấu

Bạn có thể ngừng quá trình nấu bất kỳ lúc nào để:

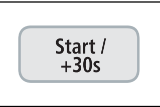
- ***Kiểm tra thức ăn***
- ***Trở hoặc khuấy thức ăn***
- ***Ngừng lò để chờ***

Để ngừng nấu...	Thì...
Tạm thời	Mở cửa lò. Kết quả: Dừng nấu. Để tiếp tục nấu, hãy đóng cửa lò lại và nhấn nút **Bắt đầu (Start)**(⬦).
Hoàn thành	Nhấn nút **Dừng (Stop)**. Kết quả: Dừng nấu. Nếu bạn muốn hủy các chức năng nấu, nhấn nút **Dừng (Stop)** lần nữa.

Điều chỉnh thời gian nấu

Tăng thời gian nấu bằng cách nhấn nút +30 giây (+30s) để kéo dài thêm 30 giây cho một lần nhấn.

- ***Kiểm tra thức ăn đã chín đến đâu bằng cách mở cửa lò***
- ***Tăng thời gian nấu còn lại***



Để tăng thời gian nấu thức ăn, nhấn nút **Bắt đầu (Start)** một lần cho mỗi 30 giây được thêm vào.

- Ví dụ: Để thêm 3 phút, nhấn nút **Bắt đầu (Start)** 6 lần.

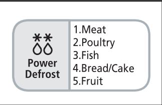
Sử dụng chức năng rã đông

VI

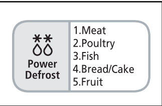
Chức năng Rã đông (⁂) cho phép bạn rã đông thịt, thịt gia cầm, cá, bánh mì, bánh ngọt và trái cây. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Bạn chỉ cần chọn chương trình và cho biết trọng lượng.

* Sử dụng đồ dùng phù hợp với lò vi sóng

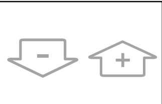
Mở cửa lò. Đặt thức ăn đông lạnh lên mặt gốm ở giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.



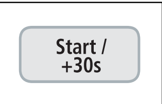
1. Nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)**(⁂).



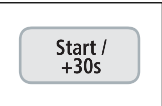
2. Chọn loại thức ăn sẽ nấu bằng cách nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)**(⁂). Tham khảo các chương trình đã cài đặt sẵn ở bảng sau.



3. Chọn trọng lượng thức ăn bằng cách nhấn nút (+) và(—).



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả:
   - Quá trình rã đông bắt đầu.
   - Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp để nhắc bạn trở thức ăn để trong lò.



5. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)** lần nữa để hoàn thành việc rã đông.
   Kết quả: Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và thời gian "0" sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

☛ Bạn có thể rã đông thực phẩm theo cách của mình. Để thực hiện, hãy chọn chức năng vi sóng với mức công suất là 180W. Tham khảo mục có tiêu đề "Rã đông (Defrosting)" trang 26 để biết thêm chi tiết.

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ khác nhau về rã đông, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng. Tháo bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông.
Đặt thịt, thịt gia cầm và cá lên trên một đĩa thủy tinh cạn hoặc lên trên một đĩa gốm, sắp bánh mì và bánh ngọt lên trên giấy thấm.

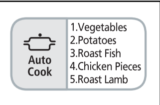
Mã số	Thức ăn	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1.	**Thịt**	200-2000g	20-90 phút.	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chương trình này phù hợp cho thịt bò, thịt cừu, thịt lợn, thịt miếng để nướng, thịt sườn, thịt băm.
2.	**Thịt gia cầm**	200-2000g	20-90 phút.	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chương trình này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà không nguyên con.
3.	**Cá**	200-2000g	20-60 phút.	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chương trình này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê.
4.	**Bánh mì / Bánh ngọt**	125-1000g	10-60 phút.	Đặt bánh mì nằm ngang trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa gốm và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi bạn mở cửa lò.) Chương trình này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì ổ và bánh mì que. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chương trình này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phó mát và bánh ngọt xốp. Không phù hợp cho bánh giòn/bánh vỏ cứng, trái cây và bánh kem lẫn bánh ngọt có phủ sô cô la.
5.	**Rau quả**	100-600g	5-20 phút.	Sắp đều trái cây vào một đĩa thủy tinh cạn. Chương trình này phù hợp cho tất cả loại trái cây.

Sử dụng chức năng nấu tự động

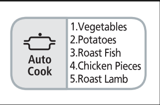
Cả năm chức năng nấu tự động( ) gồm/có thời gian nấu được cài đặt trước. Bạn không cần chọn thời gian nấu hoặc mức công suất. Bạn chỉ cần chọn chương trình và cho biết trọng lượng.

* Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

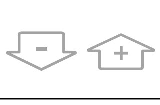
Mở cửa lò. Đặt thức ăn vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.



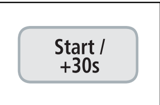
1. Nhấn nút **Nấu tự động (Auto Cook)**( ).



2. Chọn loại thức ăn sẽ nấu bằng cách nhấn nút **Nấu tự động (Auto Cook)**( ). Tham khảo các chương trình đã cài đặt sẵn ở bảng sau.



3. Chọn lượng dùng bằng cách nhấn nút (**+**) và (**—**).



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả: Thức ăn được nấu theo chương trình đã chọn.
   ◆ Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và thời gian “0” sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

Bảng sau đưa ra nhiều chương trình nấu tự động, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau.
Chương trình số 1 và 2 chỉ sử dụng với năng lượng vi sóng.
Chương trình số 3 và 4 sử dụng kết hợp vi sóng và nướng.
Chương trình 5 sử dụng kết hợp vi sóng và đối lưu.

Mã số	Thức ăn	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1.	**Tươi sống Rau**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 phút.	Cân rau sau khi đã rửa, làm sạch và cắt đều. Đặt chúng vào một bát thủy tinh có nắp. Khi luộc thêm vào 30 ml nước (2 muỗng canh) cho 200-250 g, thêm 45 ml (3 muỗng canh) cho 300-450 g và 60-75 ml (4-5 muỗng canh) cho 500-750 g. Trộn lên sau khi đã luộc xong. Nếu luộc nhiều rau hơn, hãy trộn rau một lần trong khi luộc.
2.	**Khoai tây đã gọt**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 phút	Cân khoai tây sau khi đã gọt vỏ, rửa sạch và cắt đều. Đặt chúng vào một bát thủy tinh có nắp. Khi luộc thêm vào 45 ml nước (3 thìa canh) cho 300-450 g, thêm vào 60 ml (4 thìa canh) cho 500-750 g.
3.	**Cá nướng**	200-300 g (1 miếng) 400-500 g (1-2 miếng) 600-700 g (2 miếng)	3 phút	Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Sắp cá nằm cạnh nhau, đầu con này cạnh đuôi con kia lên rế kim loại trên. Trở cá lại khi nghe tiếng bíp.
4.	**Miếng thịt gà**	200-300 g (1 miếng) 400-500 g (2 miếng) 600-700 g (3 miếng)	3 phút	Thoa dầu lên miếng thịt gà và ướp gia vị tiêu, muối và ớt bột. Lật mặt có da xuống và sắp thành vòng tròn lên rế trên. Trở gà lại khi nghe tiếng bíp.
5.	**Thịt bò nướng/ Thịt cừu nướng**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 phút	Thoa dầu lên thịt bò/cừu và ướp gia vị (chỉ ướp tiêu, muối chỉ được thêm sau khi đã nướng xong). Đặt thịt lên rế dưới và úp mặt phẳng xuống. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Sau khi nướng và trong thời gian chờ cần bọc lại bằng giấy nhôm.

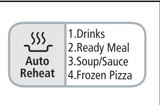
Sử dụng chức năng tự hâm nóng

VI

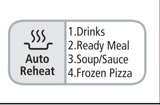
Cả bốn chức năng tự hâm nóng( ) cài sẵn bốn thời lượng hâm đã được lập trình. Bạn không cần chọn thời gian hâm hoặc mức công suất. Bạn chỉ cần chọn chương trình và cho biết trọng lượng.

* Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

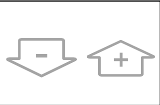
Mở cửa lò. Đặt thức ăn vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.



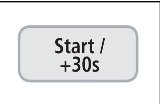
1. Nhấn nút **Tự hâm nóng (Auto Reheat)** ( ).



2. Chọn loại thức ăn sẽ hâm bằng cách nhấn nút **Tự hâm nóng (Auto Reheat)**( ). Tham khảo các chương trình đã cài đặt sẵn ở bảng sau.



3. Chọn lượng dùng bằng cách nhấn nút (+) và (—).



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả: Thức ăn được nấu theo chương trình đã chọn.
   - ◆ Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và thời gian “0” sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

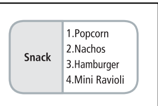
Bảng sau đưa ra nhiều chương trình Hâm nóng & Nấu tự động, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau. Chương trình số 1, 2 và 3 chỉ sử dụng với năng lượng vi sóng. Chương trình số 4 sử dụng kết hợp vi sóng và đối lưu.

Mã số	Thức ăn	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1.	**Thức uống** (nguội)	150 ml (1 tách) 300 ml (2 tách) 450 ml (3 tách) 600 ml (4 tách)	1 – 2 phút	Đổ nước vào tách bằng gốm không đậy nắp và hâm nóng. Nếu có 1 tách thì đặt ở giữa, 2 tách thì đặt đối diện nhau, có 3 và 4 tách thì đặt vòng tròn. Để chúng trong lò vi sóng. Khuấy lên trước và sau thời gian chờ. Cẩn thận khi lấy tách ra khỏi lò (xem hướng dẫn an toàn đối với chất lỏng).
2.	**Món ăn chín** (nguội)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 phút	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
3.	**Súp/ nước sốt** (nguội)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2 – 3 phút	Đổ vào đĩa hoặc bát súp có đáy sâu và đậy bằng nắp nhựa trong lúc làm nóng. Khuấy súp lên khi nghe thấy tiếng bíp (lò vẫn hoạt động và dừng lại khi bạn mở cửa lò). Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ.
4.	**Bánh Pizza đông lạnh**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Đặt một bánh pizza đông lạnh (-18^{o}C) lên rế trên, đặt hai bánh lên rế trên và dưới.

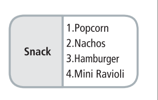
Sử dụng chức năng Rang/Giòn

VI

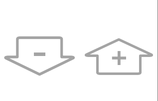
Chức năng Rang/Giòn có bốn chương trình tự động gồm bắp rang, bánh khoai tây rán, bánh hambuger, bánh nhân thịt.
Bạn chỉ cần chọn chương trình và cho biết trọng lượng.
Đầu tiên, hãy đặt thức ăn ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



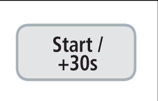
1. Nhấn nút **Rang/Giòn (Junior/Snacks)**.



2. Chọn loại bánh sẽ hâm bằng cách nhấn nút **Rang/Giòn (Junior/Snacks)**. Tham khảo các chương trình đã cài đặt sẵn ở bảng trên trang sau.



3. Chọn lượng dùng bằng cách nhấn nút (+) và (—).



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả: Thức ăn được nấu theo chương trình đã chọn.
   - Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và thời gian “0” sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

Bảng sau đưa ra các chương trình tự động dành cho các thức ăn và bánh snack được trẻ em yêu thích và thực phẩm cầm tay phổ biến. Trong bảng có các thông số trọng lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng. Chương trình số 1, 2, 3 và 4 chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.

Mã số	Thức ăn	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1	**Bắp rang**	100 g	-	Sử dụng loại bắp dùng trong lò vi sóng. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất và bỏ túi vào giữa đĩa xoay. Khi lò đang hoạt động, bắp sẽ nổ và túi sẽ căng lên. Hãy cẩn thận lúc lấy ra và mở túi.
2	**Khoai tây rán**	125 g	-	Đặt bánh khoai tây rán (bánh bắp) lên đĩa gốm cạn. Thêm 50g bơ pho mát đặt theo hình ô vuông và thêm gia vị lên mặt bánh. Đặt tất cả lên đĩa xoay.
3	**Hamburger** (nguội)	150 g (1 miếng) 300 g (2 miếng)	1-2 phút	Đặt bánh hamburger (bánh mì ổ với lát thịt bò) hoặc pho mát thịt băm lên một giấy thấm. Đặt một bánh hamburger ở giữa đĩa xoay, hai bánh đối diện nhau trên đĩa xoay. Sau khi hâm nóng, trang trí rau diếp, cà chua lát, nước sốt và gia vị lên đó.
4	**Bánh nhân thịt** (nguội)	250 g 350 g	3 phút	Đặt bánh đã nguội vào đĩa nhựa chống vi sóng ở giữa đĩa xoay. Đâm thủng lớp bao của thực phẩm chín hoặc đậy đĩa nhựa bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ. Chương trình này phù hợp cho bánh nhân thịt cũng như mì dùng với nước sốt.

Sử dụng Đĩa chống dính (CE1031AT)

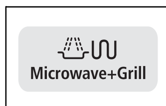
VI

Thông thường, khi nấu trong lò vi sóng ở chế độ nướng hoặc vi sóng trong lò nướng/đối lưu, thức ăn như bánh ngọt và bánh pizza bị đọng nước ở nút bấm cạnh bên. Sử dụng đĩa chống dính Samsung để bánh được giòn.

Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích...

* Trước khi sử dụng đĩa chống dính, làm nóng nó trước bằng cách sử dụng chế độ kết hợp trong 3 đến 5 phút:
  - Kết hợp đối lưu (250°C) và vi sóng (mức công suất 600 W) hoặc
  - Kết hợp nướng và vi sóng (mức công suất 600 W)

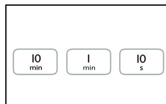
1. Làm nóng đĩa chống dính trước như mô tả ở trên.
   - Luôn luôn sử dụng găng tay vì đĩa này rất nóng.
2. Thoa dầu lên đĩa nếu bạn nấu các loại thức ăn như thịt lợn muối xông khói và trứng, để làm cho món ăn vàng đều.
3. Đặt thức ăn lên đĩa chống dính.
   - Không đặt bất kỳ vật chứa đựng nào không chịu nhiệt lên đĩa chống dính (ví dụ bát nhựa).
4. Đặt đĩa chống dính lên đĩa xoay hoặc rế dưới trong lò vi sóng.
   - Đừng bao giờ đặt đĩa chống dính vào trong lò mà không có đĩa xoay.



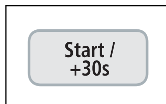
5. Nhấn nút **Vi sóng + Nướng (Microwave + Grill)**( ).



6. Hãy chọn mức công suất bằng cách nhấn nút **Vi sóng + Nướng (Microwave + Grill)**( ).

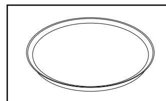


7. Chọn thời lượng nấu bằng cách nhấn các nút **10 phút (10min)**, **1 phút (1min)**, và **10 giây (10s)** cho đến khi hiển thị đúng thời gian.



8. Nhấn nút **Bắt đầu (Start) / +30 giây (+30s)**.
   Kết quả: Bắt đầu nấu.
   ◆ Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và thời gian "0" sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

Cách làm sạch đĩa chống dính



Cách tốt nhất để làm sạch đĩa chống dính là rửa bằng nước nóng và xà bông. Sau đó xả lại với nước sạch. Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng vì sẽ làm hư lớp phủ.

* Đĩa chống dính có phủ lớp Teflon, nếu bạn sử dụng không đúng cách, nó sẽ bị hư hỏng.
  - Đừng bao giờ cắt thức ăn trên đĩa. Hãy đem thức ăn ra khỏi đĩa trước khi cắt thành lát.
  - Tốt nhất nên trở thức ăn bằng dao bay gỗ hoặc nhựa.

Cài đặt đĩa chống dính (CE1031AT)

VI

Nên làm nóng đĩa chống dính ngay trên đĩa xoay.
Làm nóng đĩa chống dính với công suất 600W + Chức năng nướng trong khoảng 5 phút và theo thời gian hướng dẫn trong bảng .

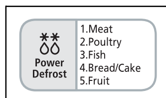
THỨC ĂN	SỐ LƯỢNG	THỜI GIAN LÀM NÓNG NHANH (PHÚT)	CHẾ ĐỘ NÂU	THỜI GIAN NÂU (PHÚT)	KHUYẾN CÁO
Thịt lợn muối xông khói	4-6 lát (80 g)	3	600W + Nướng	3-4	Làm nóng đĩa chống dính. Sắp các lát thịt cạnh nhau trên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế trên.
Khoai tây nướng	200 g	3	300W + Nướng	3-4	Làm nóng đĩa chống dính. Cắt khoai tây làm hai. Cho một ít pho mát lên trên. Sắp khoai thành vòng tròn trên đĩa và đặt lên rế trên.
Trứng ốp la	300 g	3-4	450W + Nướng	3 ½ -4 ½	Làm nóng đĩa chống dính và cho một muỗng dầu ăn vào đĩa. Cho rau tươi đã thái vào đĩa như ớt cắt miếng, hành, bí xanh thái lát và nấm. Đặt đĩa chống dính lên rế trên.
Rau nướng	250 g	3-4	450W + Nướng	7-8	Làm nóng đĩa chống dính và cho một muỗng dầu ăn vào đĩa. Cho rau tươi đã thái vào đĩa như ớt cắt miếng, hành, bí xanh thái lát và nấm. Đặt đĩa chống dính lên rế trên.
Chả giò nhỏ đông lạnh có phết các gia vị	250 g	2-3	Giai đoạn 1: 300W + 250°C Giai đoạn 2: Chỉ nướng	Giai đoạn 1: 6-7 Giai đoạn 2: 5-6	Làm nóng đĩa chống dính. Trải đều chả giò lên đĩa. Đặt đĩa lên rế dưới.
Bánh pizza đông lạnh	300-400 g	4-5	600W + Nướng	6-8	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt bánh pizza đông lạnh lên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế trên.
Bánh mì que đông lạnh (đông lạnh)	250 g	3-4	300W + 200°C	10-12	Làm nóng đĩa chống dính. Sắp hai chiếc bánh mì que đông lạnh có để các gia vị (như rau, giăm bông và pho mát) vào. Đặt đĩa chống dính lên rế dưới.
Gà tẩm bột (đông lạnh)	250 g	4	600W + Nướng	6-7	Làm nóng đĩa chống dính. Cho 1 muỗng dầu ăn vào đĩa. Đặt miếng gà tẩm bột lên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế trên. Trở các miếng gà sau 4-5 phút.

Nấu nhiều giai đoạn

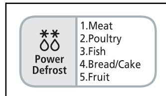
Lò vi sóng của bạn có thể được lập trình để nấu thức ăn trong vòng ba bước (Đối lưu, Vi sóng + Đối lưu và chế độ Làm nóng nhanh không được dùng để Nấu nhiều giai đoạn). Ví dụ: Bạn muốn Rã đông và nấu luôn mà không cần thao tác lại trên lò cho mỗi bước. Bạn có thể rã đông và nấu con gà 1,8 kg theo ba bước:

- *Rã đông*
- *Nấu vi sóng trong 30 phút*
- *Nướng trong 15 phút*

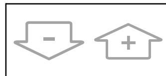
* Rã đông là bước đầu tiên. Chế độ kết hợp và nướng chỉ được sử dụng một lần ở hai bước còn lại, tuy nhiên chế độ vi sóng có thể sử dụng 2 lần (ở hai mức công suất khác nhau).



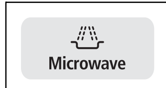
1. Nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)**( ).



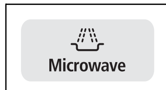
2. Chọn loại thức ăn sẽ nấu bằng cách nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)**( ).



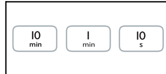
3. Đặt trọng lượng bằng cách nhấn các nút (+) và (—) với số lần thích hợp (1800 g trong ví dụ này).



4. Nhấn nút **Vi sóng (Microwave)**( ).



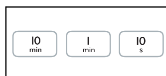
5. Đặt mức công suất của vi sóng bằng cách nhấn nút **Vi sóng (Microwave)** ( ) để chọn mức công suất thích hợp. (450W trong ví dụ này).



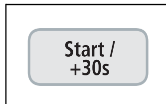
6. Đặt thời gian nấu bằng cách nhấn các nút **10 phút (10min), 1 phút (1min)** và **10 giây (10s)**. (30 phút trong ví dụ này).



7. Nhấn nút **Nướng (Grill)** ( ).



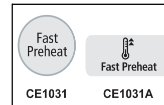
8. Nhấn các nút **10 phút (10min), 1 phút (1min)** và **1 giây (10s)** với số lần thích hợp (15 phút trong ví dụ này).



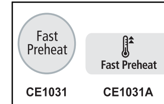
9. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả: Bắt đầu nấu:
   - ◆ Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và thời gian “0” sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

Làm nóng lò nhanh

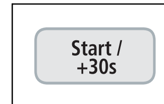
Để nấu bằng đối lưu, cần thiết là bạn phải làm nóng lò đến nhiệt độ thích hợp trước khi đặt thức ăn vào lò.
Khi lò đạt nhiệt độ đúng yêu cầu, nó được duy trì trong khoảng 10 phút; rồi thì nó tự động tắt.
Hãy kiểm tra thiết bị đun nóng có ở đúng loại vị trí nấu mà bạn yêu cầu không.



1. Nhấn nút **Làm nóng nhanh (Fast Preheat)**.
   Kết quả: Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:
   250°C (nhiệt độ)



2. Nhấn nút **Làm nóng nhanh (Fast Preheat)** một hoặc nhiều lần để đặt nhiệt độ.



3. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả: Lò được làm nóng đến nhiệt độ đúng yêu cầu.
   - ◆ Thời gian hiển thị là 8 giây cho chế độ nấu được chọn và 2 giây cho nhiệt độ được đặt theo chuỗi nối tiếp.
     Ví dụ) Trong chế độ làm nóng nhanh ở 200°C



(hiển thị trong 8 giây)



(hiển thị trong 2 giây)

   - ◆ Vào lúc đến nhiệt độ đã đặt, lò sẽ bíp 6 lần và nhiệt độ được giữ trong 10 phút.
   - ◆ Sau 10 phút, tiếng bíp 4 lần và hoạt động sẽ ngừng.

 Trường hợp nhiệt độ bên trong đã đạt nhiệt độ đã đặt, tiếng bíp 6 lần khi nhiệt độ và nhiệt độ đã đặt được giữ trong 10 phút.

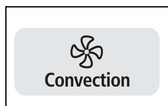
 Nếu bạn muốn biết nhiệt độ hiện hành của khoang lò, nhấn nút **Làm nóng nhanh (Fast Preheat)**.

Nấu bằng đối lưu

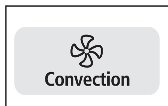
Chế độ đối lưu cho phép bạn nấu thức ăn cùng một cách như với một lò cổ điển. Chế độ vi sóng không được dùng. Bạn có thể đặt nhiệt độ, như đã yêu cầu, trong một phạm vi biến thiên từ 40°C đến 250°C trong tám mức đặt trước. Thời gian nấu tối đa là 60 phút.

* Nếu bạn muốn làm nóng lò nhanh, hãy xem trang 16.
- Luôn luôn dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, do chúng rất nóng.
- Bạn có thể nấu tốt hơn và làm vàng hơn, nếu bạn dùng rế dưới.

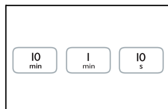
Hãy kiểm tra thiết bị đun nóng ở vị trí ngang và đĩa xoay đúng vị trí. Hãy mở cửa và đặt dụng cụ đựng trên rế dưới và chỉnh đĩa xoay.



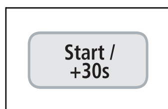
1. Nhấn nút **Đối lưu (Convection)** ( ).
   Kết quả: Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:
   (chế độ đối lưu)
   250°C (nhiệt độ)



2. Nhấn nút **Đối lưu (Convection)** ( ) một hoặc nhiều lần để đặt nhiệt độ.
   (Nhiệt độ : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút (10min), 1 phút (1min)** và **10 giây (10s)**.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả: Bắt đầu nấu:
   ◆ Thời gian hiển thị là 8 giây cho thời gian nấu đặt trước và 2 giây cho nhiệt độ đã đặt theo chuỗi tiếp nối.
   Ví dụ) 30 phút cho thời gian nấu ở 200°C



(hiển thị trong 8 giây)



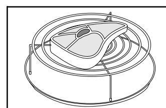
(hiển thị trong 2 giây)

   ◆ Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và thời gian "0" sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

✉ Nếu bạn muốn biết nhiệt độ hiện hành của khoang lò, nhấn nút **Làm nóng nhanh (Fast Preheat)**.

Nướng

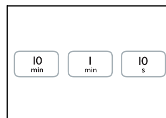
Chế độ nướng cho phép bạn nấu và nướng thức ăn nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng.
- ***Luôn luôn dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, do chúng rất nóng.***
- ***Bạn có thể nấu và nướng tốt hơn, nếu bạn dùng rế trên.***



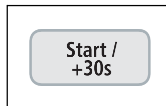
1. Hãy mở cửa và đặt thức ăn lên rế.



2. Nhấn nút **Nướng (Grill)** ( ).
   Kết quả: Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:
   (Chế độ nướng)
   - Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



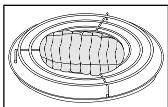
3. Cài đặt thời gian nướng bằng cách nhấn nút **10 phút (10min), 1 phút (1min)** và **10 giây (10s)**.
   - Thời gian nướng tối đa là 60 phút.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả: Bắt đầu nướng:
   ◆ Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và thời gian "0" sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

VI

Lựa chọn các phụ kiện



Nấu đối lưu truyền thống đòi hỏi dụng cụ nấu. Tuy vậy, bạn chỉ cần sử dụng dụng cụ nấu mà bạn dùng trong lò bình thường.

Các vật đựng an toàn với vi sóng thường không thích hợp với nấu đối lưu; đừng dùng vật đựng bằng nhựa, đĩa, ly giấy, khăn v.v...

Nếu bạn muốn để chọn một chế độ nấu hỗn hợp (vi sóng và nướng hoặc đối lưu), dùng dụng cụ đựng an toàn với vi sóng và lò nấu. Nồi nấu hoặc dụng cụ kim loại có thể làm hỏng lò của bạn.

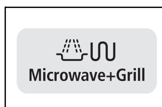
* Cần thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, hãy tham khảo Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu tại trang 21.

Kết hợp vi sóng và nướng

Bạn cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

* LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho vi sóng và lò nấu. Đĩa thủy tinh hoặc men là lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.
LUÔN LUÔN dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
Bạn có thể cải thiện việc nấu và nướng, nếu bạn dùng rế trên.

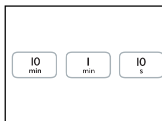
Mở cửa lò. Đặt thức ăn lên rế thích hợp nhất cho loại thức ăn sẽ nấu. Đặt rế lên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



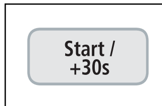
1. Nhấn nút **Vi sóng + Nướng (Microwave + Grill)**( ).
   Kết quả: Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:
   (chế độ kết hợp vi sóng & nướng)
   600W (công suất ra)



2. Hãy chọn mức công suất thích hợp bằng cách nhấn nút **Vi sóng + Nướng (Microwave + Grill)**( ) cho đến khi công suất ra tương ứng hiển thị (300-600W).
   - Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



3. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút (10min), 1 phút (1min)** và **10 giây (10s)**.
   - Thời gian nấu tối đa là 60 phút.



4. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả:
   - ◆ Việc nấu kết hợp bắt đầu.
   - ◆ Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và thời gian “0” sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.

Kết hợp vi sóng và đối lưu

VI

Nấu kết hợp cả năng lượng vi sóng và đối lưu. Không cần làm nóng lò nhanh vì năng lượng vi sóng là có sẵn tức thời.
Nhiều thức ăn có thể được nấu trong chế độ kết hợp, đặc biệt:

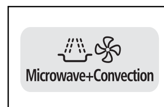
- *Quay thịt và thịt gia cầm*
- *Bánh nướng và bánh ngọt*
- *Món trứng và pho mát*

* LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho vi sóng và lò nấu. Đĩa thủy tinh hoặc men là lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.

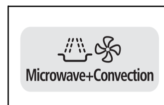
LUÔN LUÔN dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.

Bạn có thể nấu tốt hơn và rán vàng hơn, nếu bạn dùng rế dưới.

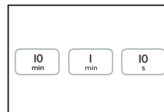
Mở cửa lò. Đặt thức ăn lên đĩa xoay hoặc trên rế dưới rồi đặt trên đĩa xoay. Đóng cửa lò. Thiết bị đun nóng phải ở vị trí nằm ngang.



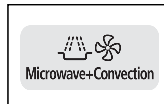
1. Nhấn nút **Vi sóng + Đối lưu (Microwave + Convection)**( ).
   Kết quả: Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:
   (chế độ kết hợp vi sóng & đối lưu)
   600 W (công suất ra : Bật qua chế độ nhiệt độ sau đây trong 2 giây)
   250°C (nhiệt độ)



2. Hãy chọn nhiệt độ bằng cách nhấn **Vi sóng + Đối lưu (Microwave + Convection)**( ).
   (Nhiệt độ : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 phút (10min), 1 phút (1min)** và **10 giây (10s)**.
   - Thời gian nấu tối đa là 60 phút.



4. Đặt mức công suất thích hợp bằng cách nhấn nút **Vi sóng + Đối lưu (Microwave + Convection)**( ) cho đến khi công suất ra tương ứng được hiển thị (600, 450, 300, 180, 100 W).

Start / +30s

5. Nhấn nút **Bắt đầu (Start)**.
   Kết quả:
   - ◆ Việc nấu kết hợp bắt đầu.
   - ◆ Lò được làm nóng đến nhiệt độ yêu cầu và rồi việc nấu vi sóng tiếp tục cho đến khi thời gian nấu kết thúc.
   - ◆ Thời gian hiển thị là 8 giây cho thời gian nấu đặt trước và 2 giây cho nhiệt độ đã đặt theo chuỗi tiếp nối.
     Ví dụ) 30 phút cho thời gian nấu ở 200°C



(hiển thị trong 8 giây)



(hiển thị trong 2 giây)

   - ◆ Khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp và thời gian “0” sẽ nháy bốn lần. Sau đó mỗi phút kêu bíp lại một lần.



Nếu bạn muốn biết nhiệt độ hiện hành của khoang lò, nhấn nút **Làm nóng nhanh (Fast Preheat)**.

VI

Sử dụng chức năng khử mùi

Sử dụng tính năng này sau khi nấu thức ăn có mùi hoặc khi có nhiều khói vào bên trong lò.
Trước hết là lau sạch trong lò.

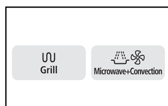


Nhấn nút **Khử mùi (Deodorize)** sau khi bạn đã làm sạch xong. Bạn sẽ nghe bốn tiếng bíp.

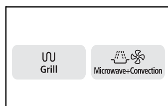
- Thời gian khử mùi được xác định là 5 phút.
- Bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian **Khử mùi (Deodorize)** bằng cách nhấn nút +30 giây (+30s).
- Thời gian khử mùi tối đa là 60 phút.

Khóa Lò vi sóng của bạn an toàn

Lò vi sóng của bạn được trang bị một chương trình đặc biệt An toàn đối với trẻ em, cho phép lò được "khóa" làm cho trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen không thể vận hành nó một cách ngẫu nhiên.
Lò có thể được khóa bất kỳ lúc nào.



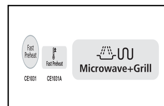
1. Nhấn các nút **Nướng (Grill)**( ) và **Vi sóng + Đối lưu (Microwave + Convection)**( ) cùng một lúc (khoảng ba giây).
   Kết quả:
   - Lò được khóa.
   - Ký hiệu sau được hiển thị "**L**".



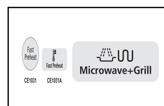
2. Để mở khóa lò, nhấn các nút **Nướng (Grill)**( ) và **Vi sóng + Đối lưu (Microwave + Convection)**( ) cùng một lúc (khoảng ba giây).
   Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

Tắt tiếng kêu bíp

Bạn có thể tắt tiếng bíp khi nào bạn muốn.



1. Nhấn các nút **Làm nóng nhanh (Fast Preheat)**( ) và **Nướng vi sóng (Microwave Grill)**( ) cùng một lúc (khoảng 1 giây).
   Kết quả: Lò sẽ không bíp báo hiệu kết thúc một chức năng.



2. Nếu bật lại tiếng bíp, nhấn các nút **Làm nóng nhanh (Fast Preheat)**( ) và **Nướng vi sóng (Microwave Grill)**( ) lần nữa cùng một lúc (khoảng 1 giây).
   Kết quả: Lò hoạt động một cách bình thường.

Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu

Để nấu thức ăn trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thức ăn, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.
Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.
Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và chỉ ra khi nào và thế nào chúng được dùng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thức ăn không bị nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa chống dính	✓	Không làm nóng quá 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thức ăn đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Thức ăn nhanh		
• Ly đựng loại Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thức ăn. Nấu hơi quá có thể làm cho polystyrene chảy ra. Có thể bắt lửa.
• Bao giấy hoặc báo	✗	
• Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại	✗	Có thể làm xẹt lửa.
Đồ thủy tinh		
• Hàng nấu dọn ra bán	✓	Có thể được sử dụng, miễn là không có trang trí bằng hoa văn kim loại.
• Đồ thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể được sử dụng để hâm thức ăn hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt hoặc bể khi làm nóng bất ngờ.
• Bình thủy tinh	✓	Phải gỡ bỏ nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm xẹt lửa hoặc cháy.
• Bao dùng cho tủ lạnh	✗	
Giấy		
• Khay, ly, khăn ăn và giấy thấm	✓	Với thời gian nấu ngắn và hâm nóng. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm xẹt lửa.
Nhựa		
• Dụng cụ chứa	✓	Đặc biệt nếu là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Đừng cho chạm vào thức ăn. Cẩn thận khi gỡ giấy trong khi hơi nóng thoát ra.
• Bao dùng trong tủ lạnh	✓✗	Có thể gây bỏng hoặc cháy. Không nên che kín hơi. Chích bằng một chiếc nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và ngăn sự văng tung tóe.

✓ : Được đề xuất
✓✗ : Cẩn thận khi dùng
✗ : Không an toàn

VI

LÒ VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường tác động vào thức ăn, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thức ăn di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thức ăn.

NẤU NƯỚNG

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:

Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với một hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy thức ăn không bao giờ nên nấu với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thức ăn thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:

Nhiều loại thức ăn thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pút đinh nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng là lý tưởng cho mọi thức ăn được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ khi nấu

Bao phủ thức ăn khi nấu ăn là rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng. Thức ăn có thể được bao phủ bằng nhiều cách: như với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ

Sau khi nấu thức ăn xong thời gian chờ là quan trọng nhằm cho phép nhiệt độ lan tỏa đều trong thức ăn.

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn muốn.
Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ.

	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Rau bina	150g	600W	5-6	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Bông cải xanh	300g	600W	8-9	2-3	Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu	300g	600W	7-8	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu xanh	300g	600W	7½-8½	2-3	Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/đậu/bắp ngô)	300g	600W	7-8	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (Kiểu Trung Hoa)	300g	600W	7½-8½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.

Hướng dẫn nấu cho gạo và mì ống

Gạo: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi nấu. Đậy nắp khi nấu.
Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước thời gian chờ thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.
Ghi chú: gạo có thể không hấp thu nước hoàn toàn sau khi thời gian nấu kết thúc.

Mì ống: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu.
Khuấy trong lúc nấu và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và chắt nước cạn sau đó.

	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ(phút)	Hướng dẫn
Gạo trắng (luộc sơ)	250 g 375 g	900W	15-16 17½-18½	5	Thêm 500 ml nước lạnh. Thêm 750 ml nước lạnh.
Gạo lức (luộc sơ)	250 g 375 g	900W	20-21 22-23	5	Thêm 500 ml nước lạnh. Thêm 750 ml nước lạnh.
Gạo hỗn hợp (gạo + gạo hoang dã)	250 g	900W	16-17	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Bắp hỗn hợp (gạo + ngũ cốc)	250 g	900W	17-18	5	Thêm 400 ml nước lạnh.
Mì ống	250 g	900W	10-11	5	Thêm 1000 ml nước nóng.

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ phi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Đậy nắp khi nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau cải tươi thành mảnh kích thước như nhau. Càng cắt nhỏ, càng nấu nhanh.

Mọi rau cải tươi cần được nấu với việc dùng công suất đầy đủ của lò vi sóng (900W).

	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Bông cải xanh	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp đặt cọng vào giữa.
Cải Brúcxen	250 g	6-6½	3	Thêm 60-75 ml (5-6 muỗng canh) nước.
Cà rốt	250 g	4½-5	3	Cắt cà rốt thành lát đều nhau.
Cải súp lơ	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp đặt cọng vào giữa.
Bí xanh	250 g	4-4½	3	Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một cục bơ. Nấu cho đến khi mềm.
Cà	250 g	3½-4	3	Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh.
Tỏi tây	250 g	4-4½	3	Cắt tỏi thành lát dầy.
Nấm	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Chuẩn bị nấm để nguyên hay xắt ra. Không thêm chút nước nào. Đổ nước chanh vào. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng.
Hành	250 g	5-5½	3	Cắt hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước.
Ớt	250 g	4½-5	3	Cắt ớt thành lát nhỏ.
Khoai tây	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Cân khoai tây đã gọt vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn.
Củ Cải	250 g	5½-6	3	Cắt củ cải thành khối nhỏ.

VI

HÂM NÓNG

Lò vi sóng của bạn sẽ hâm nóng thức ăn ít tốn thời gian hơn so với lò truyền thống và lò nung.

Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong đồ thị sau như một hướng dẫn. Thời gian trong đồ thị xem chất lỏng như ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20°C hoặc thức ăn bị nguội với nhiệt độ khoảng +5 đến +7°C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thức ăn có thể được hâm nóng khi dùng công suất 900 W trong khi các thức khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.

Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn.

Nói chung, hâm nóng thức ăn ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thức ăn dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).

Khuấy đều hoặc đảo thức ăn lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.

Cần quan tâm đặt biệt khi hâm chất lỏng và thức ăn cho trẻ. Nhằm ngăn ngừa việc trào chất lỏng khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất là đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu bị cháy (và do vậy bị hỏng) thức ăn. Tốt nhất là ước lượng thiếu thời gian nấu và thêm thời gian nấu thêm, nếu cần.

Đun nóng và thời gian chờ

Khi hâm nóng thức ăn lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này.

Luôn đảm bảo là thức ăn được hâm nóng đều khắp.

Cho phép thức ăn duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều. Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ phi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.

Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thức ăn cho trẻ. Cũng cần xem chương về các biện pháp an toàn.

HÂM NÓNG CHẤT LỎNG

Luôn cho phép có một thời gian chờ ít ra là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy trong khi làm nóng nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi làm nóng. Nhằm ngăn ngừa bị tràn và có thể gây bỏng, bạn cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng khuấy trước, trong và sau khi hâm.

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ:

Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để duy trì 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: giữa 30-40°C.

SỮA DÀNH CHO TRẺ:

Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng chai của trẻ với núm vú gắn vào, chai có thể bị nổ khi nóng quá. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc thức ăn sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37°C.

CHÚ Ý:

Thức ăn dành cho trẻ đặc biệt cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho dùng nhằm ngăn ngừa bị bỏng. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như là một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

VI

Hâm nóng thức ăn và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là hướng dẫn cho việc hâm nóng.

	Khẩu phần	Công suất	Thời gian	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức ăn dành cho trẻ (rau cải + thịt)	190 g	600W	30 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Cháo cho trẻ (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190 g	600W	20 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Sữa dành cho trẻ:	100 ml 200 ml	300W	30-40 giây. 1 phút đến 1 phút 10 giây	2-3	Khuấy hoặc lắc đều và đổ vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Nấu không đậy nắp. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.

Hâm nóng chất lỏng và thức ăn

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức uống (càfê, trà và nước)	150 ml (1 tách) 300 ml (2 tách) 450 ml (3 tách) 600 ml (4 tách)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Đổ vào tách và hâm nóng không đậy nắp: 1 tách ở trung tâm, 2 tách đối diện nhau, 3 tách trên một hình tròn. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều.
Súp (nguội)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Đổ vào một đĩa men sâu hoặc tô men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng.
Món hầm (nguội)	350 g	600W	4½-5½	2-3	Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Mì ống với nước sốt (nguội)	350 g	600W	3½-4½	3	Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng.
Chan nước sốt (nguội) vào mì ống	350 g	600W	4-5	3	Đặt mì ống (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Món ăn trên đĩa (nguội)	350 g 450 g 550 g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Đặt 2-3 món ăn bị nguội vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng.
Pho mát nóng chảy sẵn sàng để dùng (nguội)	400 g	600W	6-7	1-2	Đặt pho mát nóng chảy đã sẵn sàng để dùng vào một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp. Khuấy trong và sau khi hâm nóng. Khuấy đều trước khi dùng.

VI

RÃ ĐÔNG

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thức ăn. Lò vi sóng rã đông tốt thức ăn đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này là một lợi thế lớn, nếu có khách viếng đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ đi mọi giây buộc kim loại và gỡ bỏ mọi lớp bao để cho chất lỏng lúc rã đông chảy đi.

Đặt thức ăn đông lạnh trên một đĩa không đậy. Lật nghiêng phân nửa, chắt chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt. Kiểm tra thức ăn nhằm bảo đảm là nó không nguội lạnh.
Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thức ăn đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.
Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thức ăn rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thức ăn mỏng rã đông tốt hơn thức ăn dầy và số lượng thức ăn nhỏ cần ít thời gian hơn số lượng thức ăn lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thức ăn.

Để rã đông thức ăn đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến - 20°C, hãy sử dụng bảng hướng dẫn sau đây.

Mọi thức ăn đông lạnh cần rã đông dùng mức công suất (180 W).

	Khẩu phần	**Thời gian (phút)**	**Thời gian chờ (phút)**	**Hướng dẫn**
Thịt Bò xắt lát Miếng thịt heo	250 g 500 g 250g	6-7 10-12 7-8	15-30	Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở sau một nữa thời gian rã đông!
Thịt gia cầm Miếng thịt gà Nguyên con gà	500 g (2 miếng) 1200 g	14-15 32-34	15-60	Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, toàn con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở sau một nữa thời gian rã đông!
Cá Philê Cá Nguyên con cá	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc phần cuối hẹp của các miếng philê và đuôi của con cá bằng giấy nhôm. Trở sau một nữa thời gian rã đông!
Trái cây Quả mọng	300 g	6-7	5-10	Trải trái cây trên một đĩa thủy tinh cạn, hình tròn (có đường kính lớn).
Bánh mì Ổ bánh mì (mỗi cái 50 g) Bánh mì nướng/ Sandwich Bánh mì Đức (bột mì + bột lúa mạch)	2 miếng 4 miếng 250 g 500 g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Sắp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay Trở sau một nữa thời gian rã đông!

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng Chúng hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay sẽ làm cho thức ăn được chín đều hơn. Việc làm nóng vỉ nướng trong vòng 4 phút trước đó sẽ làm cho thức ăn chín nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thức ăn để nướng:

Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại đồ dùng nướng nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thức ăn phù hợp cho nướng:

Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

CÁC ĐIỂM LƯU Ý:

Bất kỳ khi nào bạn sử dụng chế độ nướng, hãy nhớ rằng thức ăn phải được đặt lên rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thức ăn. Chúng hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thức ăn sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả 3 chế độ trong mô hình này:

600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ vi sóng + nướng

Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thức ăn phù hợp cho chế độ vi sóng + nướng:

Thức ăn phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thức ăn đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thức ăn cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thức ăn dày và làm cho thức ăn mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở chúng sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

CÁC ĐIỂM LƯU Ý:

Bất kỳ khi nào bạn sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), hãy nhớ rằng thức ăn phải được đặt lên các rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác. Nếu không thì chúng phải được đặt trực tiếp trên đĩa xoay. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.

Thức ăn phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng đối với thức ăn tươi sống

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 2-3 phút.

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này để hướng dẫn cho việc nướng.

	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian cho Một bên (phút)	2. Thời gian cho Một bên (phút)	Hướng dẫn
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng nặng 25g)	Chỉ nướng	2-3	1-2	Đặt các lát bánh mì cạnh nhau trên rế trên.
Khoai tây đã được nướng	400 g (2miếng)	300W+ Nướng	5-6	-	Cắt khoai tây làm hai. Bỏ một ít phó mát lên trên. Sắp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.
Bánh khoai tây-Phó mát nướng	4 miếng (300 g)	300W + Nướng	4½-5½	-	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút
Bánh sandwich (thịt đùi, dứa, các lát phó mát)	4 miếng (500 g)	300W + Nướng	6-7	-	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.
Khoai tây nướng	500 g	600W + Nướng	7-8	-	Cắt khoai tây làm hai. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên với mặt bị cắt hướng về phía được nướng.
Khoai tây Gratin / rau (nguội)	450 g	450W + Nướng	8-10	-	Đặt gratin tươi vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế trên. Sau khi đã nướng xong, đợi trong vòng 2-3 phút.
Táo nướng	2 trái táo (khoảng 400g)	300W + Nướng	6½-7½	-	Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế thấp.
Miếng thịt gà	500 g (2miếng)	300W + Nướng	9-10	7-8	Phết dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi đã nướng, đợi trong vòng 2-3 phút.

VI

	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian cho Một bên (phút)	2. Thời gian cho Một bên (phút)	Hướng dẫn
Bò bít tết (vừa)	400 g (2miếng)	Chỉ nướng	10-14	8-12	Phết dầu ăn lên bò bít tết. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi đã nướng, đợi trong vòng 2-3 phút.
Cá nướng	400-500 g	300W+ Nướng	5-6	5½-6½	Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Đặt hai con cá cạnh nhau (đầu con này cạnh đuôi con kia) lên rế trên. Sau khi đã nướng, đợi trong vòng 2-3 phút.

ĐỐI LƯU

Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến trong lò hơi truyền thống.
Thiết bị đun nóng và vị trí quạt nằm ở phía sau, để cho hơi nóng có thể lưu thông.

Dụng cụ nấu dùng cho nấu bằng đối lưu:

Tất cả các đồ dùng chịu nhiệt truyền thống, tấm nướng và chảo nướng-bất kỳ đồ dùng nào bạn có thể dùng lò đối lưu - đều có thể được sử dụng.

Thức ăn thích hợp cho việc nấu bằng đối lưu:

Tất cả các loại bích qui, bánh nướng, bánh mì ổ và bánh ngọt nên được nấu bằng chế độ này cũng như các loại bánh ngọt nhiều hoa quả, bánh bao làm từ trứng và bánh trứng chiên phồng.

VI SÓNG+ĐỐI LƯU

Chế độ này kết hợp năng lượng vi sóng với hơi nóng và vì vậy nó rút ngắn thời gian nấu nướng mà lại làm cho thức ăn vàng và giòn.
Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến ở lò nấu có hơi nóng được lưu thông do có quạt ở phía sau.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ vi sóng + đối lưu:

Phải là các loại vật liệu cho vi sóng đi qua. Phải chịu nhiệt (như thủy tinh, sứ không có viền kim loại); tương tự như các loại đồ dùng để nấu được miêu tả trong chế độ Vi sóng + Nướng.

Thức ăn phù hợp cho việc nấu bằng vi sóng + đối lưu:

Tất cả các loại thịt và thịt gia cầm cũng như các món thịt hầm và bò đút lò, bánh xốp và bánh ngọt có ít hoa quả, bánh patê và bánh phết trái cây nghiền, rau củ nướng, bánh nướng và bánh mì.

Hướng dẫn nấu bằng đối lưu cho thức ăn tươi sống và thức ăn đông lạnh

Làm nóng trước bộ phận đối lưu bằng chức năng tự làm nóng trước để nó đạt đến nhiệt độ mong muốn.

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là hướng dẫn cho việc nấu ăn bằng đối lưu.

Thức ăn tươi sống	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian cho Một bên (phút)	2. Thời gian cho Một bên (phút)	Hướng dẫn
PIZZA Pizza đông lạnh (đã được nướng)	300-400 g	600 W + 220°C	9-11	-	Đặt pizza lên rế trên. Sau khi đã nướng, đợi trong vòng 2-3 phút.
MÌ ỐNG: Món bột với cà chua, nước sốt và pho mát đông lạnh	400 g	450 W + 220°C	20-23	-	Đặt vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt thích hợp hay vẫn để chúng nguyên trong bao (hãy chú ý rằng điều này thích hợp cho vi sóng và nướng bằng lò). Đặt gratin mì ống đông lạnh lên rế dưới. Sau khi đã nướng xong, đợi trong vòng 2-3 phút.
THỊT Thịt bò nướng/ Thịt cừu nướng (trung bình)	1200-1300 g	600W + 180°C	19-21	11-13	Phết dầu lên thịt bò/thịt cừu và cho thêm gia vị: tiêu, muối và ớt tây. Đặt thịt lên rế dưới, mặt có mỡ hướng xuống dưới trước. Sau khi nấu nướng xong, bọc nó trong giấy nhôm và đợi từ 10-15 phút.
Gà nướng	1000-1100 g	450 W + 220°C	16-18	12-15	Phết dầu và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt gà lên rế dưới với ức gà hướng xuống dưới, sau đó lật phần này hướng lên trên. Chờ trong 5 phút.
BÁNH MÌ Bánh mì Ổ (bột nhào)	4 ổ (200 g)	Chỉ có 200°C	12-14	-	Đặt các bánh mì ổ theo hình vòng tròn lên rế dưới. Sử dụng găng tay khi lấy ra! Chờ trong vòng 2-3 phút.
Bánh mì có tỏi (nguội, nướng trước)	200 g (1 ổ)	180 W + 220°C	8-9	-	Đặt bánh mì đã được làm nguội vào giấy nướng lên rế dưới. Sau khi nướng, hãy đợi từ 2-3 phút.
BÁNH NGỌT Bánh táo (bột nhào)	500 g	Chỉ có 200°C	35-40	-	Đặt bột nhào vào một đĩa nướng tròn nhỏ bằng kim loại (đường kính 18 cm). Thêm một vài lát táo vào phía trên. Đặt bánh lên rế bên dưới. Sau khi đã nướng, hãy đợi trong vòng 5-10 phút.
Bánh nướng xốp loại nhỏ (bột nhào)	12 x 30 g (350-400 g)	Chỉ có 220°C	15-20	-	Đổ đều bột nhào trên các đĩa có lót giấy muffin. Đưa các đĩa này lên rế bên dưới. Sau khi đã nướng, hãy đợi trong vòng 5 phút.
Bánh quy (bột nhào)	100-150 g	Chỉ có 200°C	10-12	-	Làm nóng lò và một đĩa nướng tròn bằng kim loại trong lò trước. Đặt bánh lên đĩa. Đặt đĩa lên rế dưới.
Bánh ngọt đông lạnh	1000 g	180 W + 180°C	18-20	-	Đặt bánh ngọt đông lạnh ngay lên rế dưới. Sau khi làm rã đông và hâm nóng, đợi trong vòng 15-20 phút.

Hướng dẫn nấu (tiếp theo)

VI

CÁC MẸO ĐẶC BIỆT

LÀM TAN BƠ

Đặt 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây sử dụng mức công suất 900 W, đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA

Đặt 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra.
Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH

Đặt 20 g mật ong tinh thể vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng trong vòng 20-30 giây sử dụng mức công suất 300 W, đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE

Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W.
Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)

Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh.
Đun trong một bát thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp trong vòng từ 3 ½ đến 4 ½ phút với mức công suất 900 W, đến khi glaze/kem trứng trở nên trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT

Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều
Nấu có nắp đậy trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING

Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một bát thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp và có nắp đậy. Nấu có nắp đậy trong vòng từ 6 ½ đến 7 ½ phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO

Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa sứ có kích cỡ vừa.
Khuấy nhiều lần trong khi nướng trong vòng từ 3 ½ đến 4 ½ phút với mức công suất 600 W.
Để nguyên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Làm sạch lò vi sóng

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thức ăn tích tụ lại:

- ***Bề mặt trong và ngoài***
- ***Cửa lò và đệm cửa lò***
- ***Đĩa xoay và Vòng xoay***

* **LUÔN LUÔN** đảm bảo rằng đệm cửa lò luôn sạch và cửa luôn được đóng đúng cách.

* Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có khả năng dẫn đến tình trạng nguy hiểm.

1. Làm sạch mặt ngoài lò bằng vải mềm, nước ấm có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
2. Loại bỏ bất kỳ vết bẩn nào ở mặt trong lò hay trên vòng xoay bằng vải có xà bông lau nhẹ và làm khô ráo.
3. Để loại bỏ các mẫu thức ăn đã hóa cứng và khử mùi ra khỏi thiết bị, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào đĩa xoay và nấu trong vòng 10 phút ở công suất cực đại.
4. Rửa đĩa an toàn trong máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

✉ **KHÔNG** làm đổ nước vào các khe. **KHÔNG** sử dụng bất kỳ sản phẩm tẩy rửa hay dung môi hóa chất nào. Hãy đặc biệt chú ý khi làm vệ sinh đệm cửa lò để đảm bảo không có các hạt:
- Tích tụ
- Ngăn cản sự đóng cửa lò đúng cách

✉ Làm sạch khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng để lò nguội đi rồi mới tiến hành làm sạch để tránh bị hư.

✉ Các chỉ dẫn cho phạm vi nấu nướng, ngăn bên lò sưởi cũng như phần lò nướng sẽ chỉ rõ rằng máy làm sạch bằng hơi nước sẽ không được sử dụng để làm sạch lò.

Bảo quản và sửa chữa lò vi sóng

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của bạn.
Phải ngưng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- ***Bản lề bị gãy***
- ***Đệm cửa lò bị hỏng***
- ***Khoang lò bị méo hay cong vênh***

Chỉ những nhân viên kỹ thuật có đủ tiêu chuẩn mới được sửa chữa.

* **KHÔNG** tháo bỏ phần vỏ bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần phải sửa chữa hoặc bạn nghi ngờ về điều kiện của nó:
- Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
- Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất

✉ Nếu bạn muốn tạm cất lò đi, nên chọn một nơi khô ráo, sạch bụi.
- **Lý do:** Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.

Các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến sản phẩm của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz AC
Mức tiêu thụ năng lượng Công suất tối đa Vi sóng Nướng (thiết bị đun nóng) Đối lưu (thiết bị đun nóng)	 2700 W 1400 W 1250 W Cực đại 2050 W
Công suất ra	100 W / 900 W - 6 mức (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Kích thước (Rộng x Sâu x Cao) Bên ngoài Khoang lò	 517 x 485 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Thể tích	0,028 m^3
Trọng lượng Tịnh	xấp xỉ 18,5 kg



ELECTRONICS

Nếu bạn có câu hỏi hay lời bình nào liên quan đến sản phẩm của Samsung, vui lòng liên hệ trung tâm hỗ trợ khách hàng của SAMSUNG.

Tel : 1 800 588 889
www.samsung.com/vn